

# Śródziemnomorska sałatka chlebowa z ricottą

15–20 Min

## Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 200 g | Ciabatta |
| 70 g | Orzeszki piniowe |
| 170 g | Rukola |
| 100 g | Pomidorki koktajlowe |
| 70 g | Ser Ricotta |

Na sos sałatkowy

| | |
|---|---|
| 3 łyżki | Ciemny ocet balsamiczny |
| 1 łyżeczka | Miód |
| 0.5 szt | Sok z cytryny |
| 1 łyżka | Sos Sałatkowy Grecki |
| 1 szczypta | Sól Morska gruboziarnista jodowana |
| 1 szczypta | Pieprz Czarny ziarnisty |

## Przygotowanie

1. Orzeszki piniowe prażymy na patelni na złoty kolor i odkładamy na bok.
2. Ciabattę pokrój w kostkę i podsmaż na oliwie z oliwek na złoty kolor.
3. Rukolę myjemy i osuszamy. Pomidorki koktajlowe pokrój na ćwiartki.
4. Pokrusz ricottę na sałatkę.
5. Aby przygotować sos sałatkowy, połącz pozostałe składniki i udekoruj sałatkę.

**WSKAZÓWKA:** Przed opiekaniem dodaj do chleba zmiażdżony czosnek; dzięki temu sałatka będzie jeszcze smaczniejsza!